



**AIBM Project**  
Sardegna



## *Presenta il master*

### *LATTE ART (decorazione cappuccini)*

Il corso avrà la durata di ore 12 suddivise in 3 lezioni da 4 ore.

Quest'anno doppio appuntamento pensato per chi lavora o studia, puoi scegliere di iscriverti al corso diurno (dalle 09.00 alle 13.00) o quello serale (dalle 16.00 alle 20.00)

Giorni: 30-31 GENNAIO e 1° Febbraio 2016

La sede del corso: torrefazione LA COSTA LEONE (via Bari - IGLESIAS)

**IL CORSO è APERTO A TUTTI e non richiede avere basi di caffetteria.**

Il **docente** del corso:

MANUEL SAKAY (Barman A.I.B.M. e Barista certificato S.C.A.E.)

Il corsista è coperto da regolare assicurazione e a tutti verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- dispensa sul caffè
- tessera socio

## *IL PROGRAMMA*

Lezione n°1 TEORICA/PRATICA Docenti: VINCENZO ROMANO & MANUEL SAKAY	Il caffè dal frutto alla bevanda - La regola delle 5 M (mano, macinatura, miscela, macchina, manutenzione), dimostrazioni pratiche. - La macchina del caffè e il macinadosatore. - Strumenti di lavoro: lattiere, cucchiaini, filtri, spargicacao, ecc. Come estrarre un espresso d'autore, prove pratiche.
Lezione n°2 PRATICA Docente: MANUEL SAKAY	- Prove di Latte Art, corretta montatura del latte. - Primo disegno Latte Art: <b>la foglia</b> . (a seconda della capacità si va avanti con i disegni)
Lezione n°3 PRATICA DOCENTE: MANUEL SAKAY	- Esecuzione di una ricetta tra marocchino, mocaccino o Irish coffee. - Altri disegni Latte Art: il <b>cuore</b> , con combinazioni per i più abili. - Preparazione di un latte macchiato decorato. - Tecniche di Ciocco Art (a seconda della capacità si va avanti con i disegni)

I **COSTI** del corso di **LATTE ART** sono di **199,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 100,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 99,00 €.

**Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MAX 8 per classe.**

Info e contatti: al 349.8620854



oppure: aibmsardegna@gmail.com